



渡邊 友和さん

好きな給食

「けんちんうどん」

私が子どもの頃の給食で、今でもパッと思い出せるくらい大好きなメニューでした。もちもちのソフトめんを、野菜たっぷりのつゆに浸して食べるのが美味しいんです。

▶めんの種類は変わりましたが、今も給食で同名の献立が提供されています。



柿崎 俊彦さん

好きな給食

「ふきよせご飯」

生産者招待給食で食べて、とても美味しかったメニューです。僕が育てたサツマイモの他に、肉やきのこ、ニンジンが入った炊き込みご飯で、彩りもきれいでした。美味しい料理にもらえて嬉しかったです。



みんながおかわりしたくなるような、安全で美味しい野菜を届けたい。

「地域の野菜」を届ける

——石戸地区、西中学校にほど近い場所です。約二町の畑を扱う柿崎さんは、就農3年目の若手農家。サツマイモやサトイモ、大根、ニンジン等、土物野菜を中心に、収量の1割近くを市内小中学校の給食用野菜として納品しています。

給食用の野菜は、全て地場物産館「桜国屋」を通してお届けしています。うちに限らず、北本には小規模な農家が多いので全校分の用意が難しかったり、天候の影響を受けて量を揃えられないことがあるんです。桜国屋の島海店長が各農家の状況を把握して取りまとめてくれるので、安心して納品できます。

給食に出すものだから、安全・安心には特に気を使っています。虫がつかないようにしつつ、なるべく堆肥や有機肥料（ぬか等）を使った土づ

——宮内地区に一町弱の畑を持つ渡邊さんは、主にニンジンや玉ねぎ、ネギをそれぞれ夏と冬の時期に給食用野菜として納品しています。

うちで作った野菜のほとんどは桜国屋やスーパーの産直コーナーに出荷しています。給食用野菜には専用の規格があるので、給食専用に取り分けて出荷しているんです。

毎年冬に生産者招待給食、という給食に私たちを招いていただく機会があって、今年度も中丸小にお邪魔してきました。今回から、野菜のことを話す時間をいただいたので、子どもたちの疑問や知りたいことに答える授業をしたんです。たくさんさんの質問に答える中で自分の子どもの頃を振り返ると、毎日給食を食べる中で、その食材を作る人について考えることってなかつ

学校給食に「地元

くりを心掛けています。年明けからは秋に収穫したサツマイモが熟成されてグツと甘くなるので、ぜひ楽しみにしていってください。

このまちの給食で育った先輩として、今の子どもたちに美味しい北本の野菜を食べて欲しい、って思っています。やっぱり、旬の新鮮な野菜は味も香りもしっかりしていて美味しいんですよ。北本の農家さんは色々な野菜を育てている人が多いので、栄養士の皆さんももっと連携して、給食で扱う地場産野菜の品目を増やしていきたいですね。

生産者招待給食では、学校で大根作りを経験した西小の皆さんからの野菜についての質問が具体的で驚きました。こうして野菜のことを知って、僕たちが心を込めて作った野菜のことも、残さず食べてもらえたら嬉しいです。

気がするんです。子ども達にとっては、農家も野菜作りも知らないことだらけ。こうして野菜や畑について、実物を見て、体験して、知らない世界に触れる機会があることは、子ども達にとって大切なことじゃないかと思っています。

担任の先生に「お話を聞いた後は、みんな給食をいつもより多く食べるんですよ」と言われて食缶を見たら、本当に全部空になっていて、なんかもう、嬉しかったですね。こうして一生懸命野菜を作っている人がいるんだと知ること、味が変わって感じたり、ちょっとだけでも食べてみたいと思ったり、そういうきっかけになったら、野菜を納めている農家としてこれほど嬉しいことはないですね。

これからも身近な野菜農家として、子どもたちとの関係を築いていきたいです。



中丸小学校の生産者招待給食の様子



西小学校の生産者招待給食の様子



体験を通して、子どもたちの世界が広がる。そのきっかけになれば嬉し。